





© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Pengkelasan .....	2
5 Persyaratan mutu .....	3
6 Ketentuan mengenai ukuran.....	3
7 Ketentuan mengenai toleransi.....	4
8 Ketentuan mengenai penampilan .....	4
9 Penandaan atau pelabelan.....	4
10 Kontaminan.....	5
11 Metode pengambilan contoh .....	5
12 Metode uji .....	5
Bibliografi .....	6
Tabel 1 - Syarat mutu mentimun .....	3
Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan panjang .....	3
Tabel 3 - Toleransi.....	4



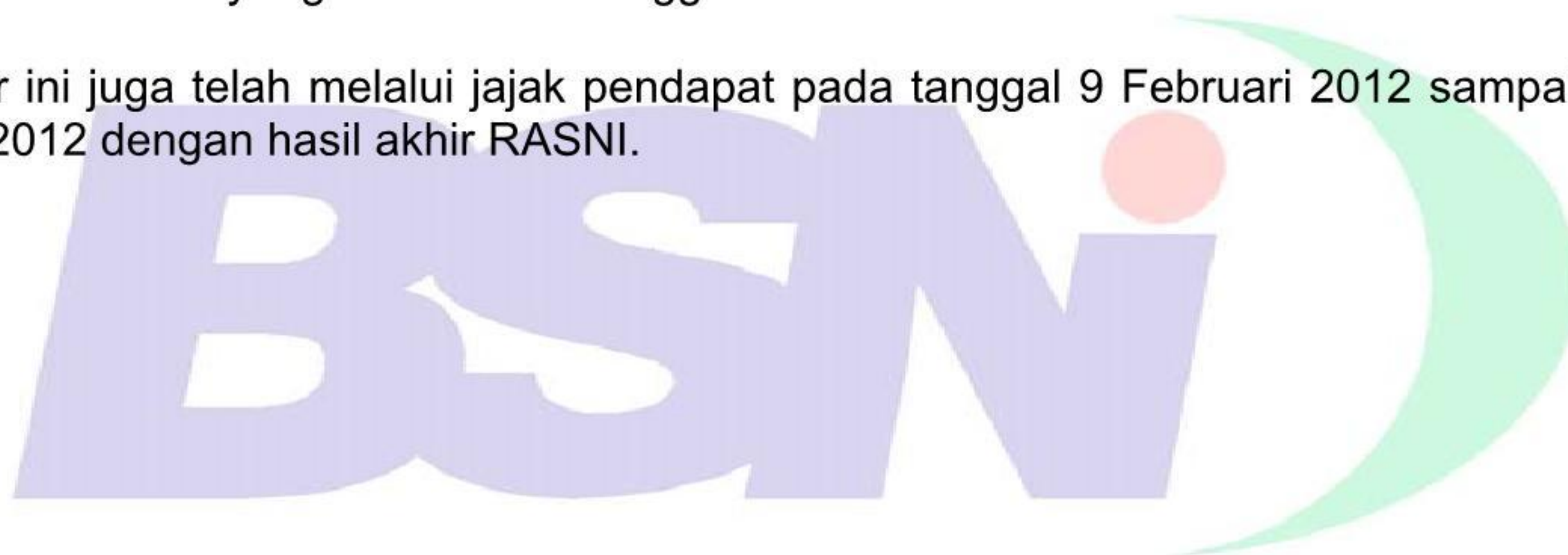
## Prakata

Mentimun (*Cucumis sativus* L.) merupakan sayuran yang memiliki nilai komersial yang tinggi di Indonesia dan pasarnya cukup luas dan beragam, mulai dari pasar tradisional hingga pasar modern seperti pasar swalayan, restoran dan hotel. Hal ini menunjukkan komoditas mentimun sudah dikonsumsi secara merata dan memiliki daya saing dibandingkan komoditas sayuran lainnya. Dalam rangka meningkatkan daya saing tersebut maka mentimun yang dihasilkan harus memenuhi standar yang diterima konsumen secara luas, baik di pasar dalam negeri maupun pasar global.

Standar ini mengadopsi secara modifikasi dari *ASEAN Standard for cucumber* yang telah disesuaikan dengan kondisi Indonesia sehingga selaras dengan standar internasional. Bagian yang dimodifikasi, pada standar ini adalah pada bagian acuan normatif, istilah dan definisi, ketentuan mengenai mutu, ukuran, toleransi, penampilan, penandaan, pelabelan, kontaminasi, metode pengambilan contoh, metode uji dan bibliografi.

Standar ini telah dirumuskan oleh Panitia Teknis (PT) 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 9 November 2011 yang dihadiri oleh anggota Panitia Teknis.

Standar ini juga telah melalui jajak pendapat pada tanggal 9 Februari 2012 sampai dengan 9 april 2012 dengan hasil akhir RASNI.





## Mentimun

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan ketentuan tentang syarat mutu dan metode uji pada mentimun (*Cucumis sativus* L.).

Standar ini berlaku untuk varietas komersial mentimun dari famili *Cucurbitaceae* yang dipasarkan untuk konsumsi segar setelah penanganan dan pengemasan. Mentimun untuk kebutuhan industri/olahan tidak termasuk dalam standar ini.

### 2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya).

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 2896, *Cara uji logam dalam makanan*.

SNI 4866, *Cara uji arsen dalam makanan*.

SNI 7313, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian*.

SNI 7387, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*.

SNI 7388, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 5 *Salmonella*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM) chapter 4 *Enumeration of Escherichia Coli and Coliform Bacteri*.

CODEX STAN 1-1985, Amd 2010, *Codex general standar for the labelling of prepackaged food*.

CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004, *Recommended international code of practice for packaging and transport of tropical fresh fruit and vegetables*.

CAC/RCP 53-2003, *Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables*.

OECD, 2005, *Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce*.

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006.

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### utuh

mentimun sempurna tidak cacat (kecuali memar) yang mempengaruhi penampilan umum

#### 3.2

##### cacat

kerusakan fisik pada mentimun



**3.3**

**tampilan segar**

keadaan fisik mentimun yang tidak menunjukkan keriput akibat berkurangnya kandungan air

**3.4**

**kompak (*firm*)**

mentimun segar yang tidak mengalami perubahan fisik dan fisiologis

**3.5**

**layak konsumsi**

mentimun tidak busuk atau rusak

**3.6**

**bersih**

mentimun bebas dari kotoran dan benda asing lainnya

**3.7**

**bebas dari hama dan penyakit**

mentimun tidak terkontaminasi hama dan penyakit dan atau mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh hama dan penyakit

**3.8**

**bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim**

mentimun bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang mencolok dalam penyimpanan

**3.9**

**bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal**

mentimun bebas dari penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembaban yang sangat tinggi yang dapat menyebabkan kerusakan fisik atau kimia mentimun

**3.10**

**bebas dari aroma dan rasa asing**

mentimun bebas dari aroma dan rasa selain khas mentimun

**3.11**

**pengkelasan**

penggolongan mentimun berdasarkan mutu dengan mempertimbangkan toleransi yang ditentukan

**3.12**

**kode ukuran**

penggolongan mentimun berdasarkan panjang mentimun

**4 Pengkelasan**

Mentimun diklasifikasi dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- Kelas super;
- Kelas 1;
- Kelas 2.



## 5 Persyaratan mutu

### 5.1 Persyaratan umum

Untuk semua kelas mutu mentimun, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah:

- utuh;
- kompak (*firm*);
- penampilan segar
- bentuk, warna dan rasa sesuai dengan karakteristik varietas;
- layak dikonsumsi;
- bersih;
- bebas dari kerusakan mekanis dan fisiologi;
- bebas dari hama dan penyakit;
- bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim;
- bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- bebas dari aroma dan rasa asing;
- apabila terdapat tangkai mentimun tidak boleh lebih dari 2 cm;
- mentimun dipanen sesuai karakteristik varietas dan lokasi tanam

### 5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus mentimun seperti pada Tabel 1.

**Tabel 1 - Syarat mutu mentimun**

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	Bebas dari penyimpangan bentuk, warna, dan <i>firmness/kekompakan</i>
Kelas 1	Terdapat sedikit penyimpangan pada bentuk, warna, dan <i>firmness/kekompakan</i> (yang tidak mempengaruhi penampilan umum dan isi mentimun)
Kelas 2	Terdapat penyimpangan pada bentuk, warna, dan <i>firmness/kekompakan</i> (yang tidak mempengaruhi penampilan umum dan isi mentimun)

## 6 Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan panjang mentimun, seperti tercantum pada Tabel 2.

**Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan panjang**

Kode ukuran	Panjang (cm)
1	> 20
2	>15 – 20
3	>10 - 15
4	5 - 10



## 7 Ketentuan mengenai toleransi

Toleransi mutu dan ukuran mentimun seperti pada Tabel 3.

**Tabel 3 - Toleransi**

Kelas mutu	Toleransi mutu	Toleransi ukuran
Kelas super	5 %	10 %
Kelas 1	10 %	
Kelas 2	10 %	
<b>CATATAN</b> Toleransi mutu dan ukuran berdasarkan jumlah atau panjang mentimun tetapi masih memenuhi persyaratan mutu untuk kelas dibawahnya atau persyaratan minimum		

## 8 Ketentuan mengenai penampilan

### 8.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan mentimun harus seragam dan berasal dari kawasan tanam, kelas mutu dan ukuran yang sama. Mentimun yang tampak dari kemasan atau yang curah harus mencerminkan keseluruhan isi.

### 8.2 Pengemasan

Mentimun harus dikemas dengan cara yang dapat melindungi mentimun dengan baik. Bahan yang digunakan di dalam kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal mentimun. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi mentimun yang dicetak masih dimungkinkan dengan menggunakan tinta atau lem yang aman untuk produk pangan. Mentimun dikemas dalam kontainer sesuai CAC/RCP 44-1995, Amd.1-2004.

Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higienis, ventilasi, dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari bahan dan aroma asing.

## 9 Penandaan atau pelabelan

### 9.1 Kemasan konsumen

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus memenuhi standar kemasan CODEX STAN 1-1985, Amd 2010.

Apabila isi kemasan tidak tampak dari luar, maka kemasan harus diberi label yang berisi informasi mengenai nama mentimun dan ditulis sebagai nama varietas.

### 9.2 Kemasan bukan eceran

Setiap kemasan dalam kontainer harus menggunakan tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar atau ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang. Untuk mentimun yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertai mentimun.



Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama dan varietas mentimun;
- nama dan alamat perusahaan eksportir/importir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal mentimun;
- kelas;
- ukuran (kode ukuran atau kisaran panjang dalam cm).

## 10 Kontaminan

**10.1** Mentimun harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387.

**10.2** Mentimun harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313.

**10.3** Melon harus memenuhi syarat dibawah batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan sesuai dengan SNI 7388.

**10.4** Mentimun harus memenuhi syarat higienis sesuai dengan prinsip dasar higienis makanan (CAC/RCP 53-2003) atau ketentuan lainnya yang relevan.

## 11 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh yang digunakan dalam ketentuan ini sesuai dengan SNI 0428.

## 12 Metode uji

### 12.1 Uji visual dan organoleptik

Pengujian mutu pada persyaratan umum dilakukan secara visual dan organoleptik. Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini sesuai dengan pedoman pengujian organoleptik pada mentimun (OECD, 2005).

### 12.2 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida dalam ketentuan ini sesuai dengan pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian.

### 12.3 Uji cemaran logam berat

Pengujian cemaran logam berat dalam ketentuan ini sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.

### 12.4 Uji cemaran mikroba

Pengujian cemaran mikroba dalam ketentuan ini sesuai dengan BAM chapter 5 *Salmonella* dan chapter 4 *Enumeration of Escherichia Coli and Coliform Bacteria*.



## Bibliografi

ASEAN STAN 16:2010, *Asean standar for cucumber.*

CAC/GL 21-1997, *Principles for the establishment and application of microbiological criteria for food,*

CAC/GL 50-2004, *General guidelines on sampling.*

CODEX STAN 228-2001, *General methods of analysis for contaminants.*

